



Årets Sild 2025 med løg og peberrodscreme

Beskrivelse

Årets Sild 2025 med løg og peberrodscreme

Ingredienser (4 pers.):

1 glas Lykkeberg 1899 Årets Sild 2025
2 skiver godt rugbrød
Grevefedt (eller smør)
Små radiser skåret i fine skiver
Urter: fx Karse, Små fine ramsløgsskud/ramsløgsblomster
Salt & peber

Peberrodscreme:

1,5 dl piskefløde
Peberrod (alternativ: køb fintrevet peberrod)
1 citron
Sukker

Løgringe: (alternativt ristede løg)

2 zittauerløg
150g hvedemel
2 dl vand (eller øl)
0,5 tsk bagepulver

Syltede løg: (alternativt køb færdigsyltede rødløg)

2 zittauerløg
3 dl eddike
2 dl sukker
1 dl vand
Krydderier: fx laurbærblade, peberkorn, stjerneanis

Fremgangsmåde:

Peberrodscreme: Piskefløden smages til med citron, sukker, salt og peber. Piskefløden piskes tyk. Riv peberroden ned i cremen, vend rundt og smag til ønsket styrke. Cremen skal

smage stærkt af peberrod.

Løgringe: løg skæres i 4-5mm tykke skiver. Hvedemel, bagepulver, salt, peber og vand (eller øl) piskes sammen til en flydende dej. Juster konsistensen med vand eller øl. Løgringene dyppes i dejen og frituresteges i 180 grader varm olie, til de er gyldne og sprøde. Friter lidt ad gangen.

Syltede løg: Eddike, sukker, vand og krydderier koges op. Rør i lagen så sukkeret ikke karamellisere i bunden af gryden. Løgene skæres i skiver på langs og fyldes i et skoldet sylteglas. Lagen fyldes i sylteglasset. Laves minimum dagen før smørrebrødet anrettes.

Anretning:

Smør rugbrødet med grevfedt (eller smør) og del dem i halve. Dryp sildefileterne af på køkkenrulle, del dem i halve og anret dem ovenpå brødet. Put peberrodscremen i sprøjtepose og sprøjt på den ene side af sildefiletten og anret, afdrøppede syltede løg, radiser og urter ovenpå cremen. Anret løgringene eller ristede på den anden side af sildefiletten.

Årets Sild er produceret i samarbejde med [Hirtshals Fiskefestival](#) og opskriften er udviklet af vinderen af Årets Sild-konkurrencen; [Restaurant Remouladen](#)